LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — No 21 15 Novembre 1958



Le TURSAN

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs – PAYS ÉTRANGERS 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS et la PUBLICITE
AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER
Téléphone 72-59-76


ARCURE-LEPAGE
PÉPINIÈRES LEPAGE
ANGERS (M.-et-L.)
Tél. 40-27
ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
Haie fruitière équilibrée
Catalogue sur demande
, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides


VIGOR
l'engrais qui paie...

75me Année — No 21 15 Novembre 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LA FERTILISATION EN GÉNÉRAL

Alors que la doctrine antique voulait une sage modération dans l'emploi des fumures, alors que des interdictions formelles lui ont été opposées et bien que, pendant longtemps, les agronomes aient exprimé à son égard des opinions réservées, l'utilisation des engrais est devenue sinon la plus importante du moins la plus coûteuse des pratiques viticoles actuelles.

Les opinions anciennes étaient fondées sur l'influence défavorable au bouquet et au goût des vins qui était exercée par les fumures malodorantes et, d'autre part, sur l'altération de la qualité qui est consécutive à toute augmentation de la végétation. Les données principales étaient donc bien connues de nos prédécesseurs, de Chaptal notamment, au début du xixme siècle. De nos jours, les fumures trop odorantes ne sont utilisées que dans quelques situations spéciales : c'est ainsi que l'on recourt toujours aux varechs (goémon, etc...) déposés par les grandes marées sur le littoral de l'île de Ré par exemple. L'odeur très violente et pénétrante des dépôts qui sont souvent considérables est fixée par les raisins et elle passe dans le vin, les eaux-de-vie, etc... De nos jours encore,

on ne redoute plus les les effets des fumures lorsqu'ils viennent augmenter la puissance et diminuer la qualité : on a d'autres moyens de maintenir ou d'élever le degré alcoolique (chaptalisation, mutage, concentration) et l'augmentation de puissance permet d'obtenir des rendements plus importants. Le développement des fumures n'est donc qu'un des aspects de ce grand effort de productivité qui, par l'emploi de cépages productifs, celui de porte-greffes vigoureux, par le transfert du vignoble dans les terres fertiles et fraîches, etc..., a doublé en soixante ans le rendement moyen du vignoble métropolitain.

Mais ce développement n'aurait pas été possible si les matières traditionnelles (fumiers et composts) n'avaient été remplacées peu à peu par les engrais chimiques, si l'industrie des engrais n'avait pas consacré à la propagande des moyens extrêmement puissants et si cet effort n'avait pas rencontré auprès du Gouvernement un appui dont on peut dire qu'il n'a jamais cessé de se manifester d'une manière ou d'une autre.

La modération conseillée par la sagesse antique s'accordait bien mal avec cet élan qui est devenu une très forte pression sur l'opinion et nous aurions enregistré des excès préjudiciables à « l'honneur du vin » si les effets des engrais n'étaient tous les jours surestimés et si la vigne réagissait comme le blé ou, d'une manière plus générale, comme les plantes cultivées annuelles.

C'est, en effet, un contraste frappant qui oppose la fermeté des convictions des praticiens et l'importance des investissements qu'ils accordent aux fumures à la faiblesse des données sur lesquelles reposent leurs décisions ; le sujet n'a cependant pas cessé d'être travaillé, mais le succès n'a pas toujours couronné les efforts des chercheurs.

Les connaissances se sont développées correctement jusqu'à une période que l'on peut situer vers 1925, il y a une trentaine d'années ; depuis, il est devenu difficile de discerner des progrès concrets dans la masse confuse des données incontrôlées et des opinions contradictoires. On peut, non sans une certaine apparence de raison, attribuer à l'industrie une part de responsabilité dans une situation qui, au fond, ne nous honore pas ; mais, si l'on veut bien admettre que la propagande ne peut guère procéder autrement que par affirmation et que les intérêts industriels ne pouvaient manquer de s'exprimer constamment et fortement, on est conduit à situer dans d'autres milieux le siège d'une défaillance dont les conséquences ont été financièrement considérables.

Les problèmes de fertilisation ont été en quelque sorte monopolisés par la science agronomique, c'est-à-dire par des chimistes, et la viticulture s'est trouvée incluse dans ce monopole dont j'ai

personnellement pu ressentir combien il était sévèrement gardé. Avec mes pareils, nous y avons gagné une sorte d'irresponsabilité : mais cette attitude à la Ponce-Pilate n'est pas soutenable alors qu'il continue à manquer vivement aux utilisateurs d'engrais une action qui canalise les pressions dont ils sont l'objet, parfois à leur détriment.

Notre tort, qui est partagé, a été de prendre pour une fin la chimie du sol ou celle de la plante qui ne sont en réalité que des moyens et c'est une profonde et coûteuse erreur qui nous a fait confondre l'acolyte avec le grand prêtre : le seul critère de tous les jugements, de toutes les pratiques doit être la production et non pas la théorie même lorsqu'elle est brillamment défendue.

C'est par ce point de vue que j'espère pouvoir consacrer ici cet hiver plusieurs articles à la fertilisation avec une volonté didactique qui se manifestera par des lieux communs et aussi avec une infériorité — qui m'est coutumière — dans le domaine des méthodes et des techniques qui sont celles de la chimie agricole. Mon seul avantage sera dans une certaine connaissance de la production qui peut ne pas se rencontrer chez les spécialistes du sol ou de la plante ou des deux.

***

Les matières fertilisantes. — La fertilisation a pour but de provoquer chez la vigne des changements qui présentent un intérêt économique, en faisant pénétrer certaines substances dans la plante, le plus souvent par ses racines. Les substances qui peuvent pénétrer de cette manière et qui suscitent de tels changements sont les matières fertilisantes ; ce sont des substances chimiques qui forment la partie active des fumures ou engrais.

Cette définition exclut du domaine de la fertilisation les matières qui agissent seulement sur le milieu, ici le sol, et qui ne sont pas prises par les racines. Mais, par cette voie, qui est celle des amendements, on cherche également à amener des modifications chez la vigne.

La détermination des substances chimiques qui exercent une action quand elles sont prises par les racines peut être faite de plusieurs manières ; mais la plus simple, sinon la plus sûre, est l'étude de la composition des plantes.

Composition chimique des plantes. — Les principes immédiats contenus dans les végétaux supérieurs comme la vigne sont l'eau, les matières organiques et les cendres minérales.

L'eau varie en proportion avec la nature et l'âge des organes : les organes aoûtés aériens en contiennent 42 à 55 p. 100 et les organes herbacés jusqu'à plus de 80 p. 100. L'eau vient du sol.

Les matières organiques sont constituées par trois éléments simples : carbone, hydrogène et oxygène. Ils ont pour origine l'air et l'eau : le carbone est pris avec l'acide carbonique (CO^2) de l'air ; l'hydrogène est dans l'eau absorbée par les racines ; l'oxygène a deux sources : l'air et l'eau.

Les matières minérales forment 2 à 4 p. 100 de la matière sèche, soit moins de 2 p. 100 des organes frais. Elles sont prises dans le sol par les racines.

L'eau et les matières organiques forment donc les 98 centièmes environ du poids des organes, ce qui suggère que le développement de la vigne doive leur être étroitement subordonné ; c'est une chance qu'ayant pour origine l'air et l'eau, ils soient fournis gratuitement.

Les matières minérales n'interviennent que pour les 2 centièmes du poids ; il ne faut sans doute pas alors en exagérer l'importance.

Matières minérales. — Nié jusqu'au XIXme siècle, établi par DE SAUSSURE en 1804 pour l'azote, puis par LIEBIG en 1840 pour le calcium, le potassium, le soufre et le phosphore, unanimement admis aujourd'hui, le rôle des minéraux peut être étudié par des méthodes qui recourent à la culture des plantes sur des solutions minérales, ou sur sable ou gravier ; aucune de ces méthodes, par une regrettable lacune, n'a été systématiquement appliquée à la vigne. On s'est borné à étudier les réaction des plantes cultivées dans un sol en place, ou en enceintes limitées, ce qui est largement insuffisant.

Mais on ne fait sans doute que négliger des détails, du reste non dépourvus d'intérêt, en assimilant la vigne aux végétaux supérieurs dont la nutrition minérale a été étudiée complètement.

Eléments minéraux. L'azote, le potassium, le fer, etc..., sont des éléments. La présence de 60 éléments a été reconnue chez les végétaux supérieurs, mais du fait qu'un élément existe dans les cendres on ne peut inférer qu'il est indispensable à la vie de la plante.

Le silicium, l'arsenic, le plomb, etc..., sont parmi ces *éléments non essentiels* qui peuvent être absorbés lorsqu'ils sont dans le milieu mais dont l'absence ne contrarie pas le développement de la plante.

Les éléments essentiels sont ceux dont l'absence ou l'insuffisance empêche le développement ou bien l'affaiblit. 12 seulement sont essentiels : azote (N) ; phosphore (P) ; calcium (Ca) ; soufre (S) ; magnésium (Mg) ; potassium (K) ; fer (Fe) ; manganèse (Mn) ; zinc (Zn) ; bore (B) ; cuivre (Cu) et molybdène (Mo).

On comprend qu'un rôle fertilisant ne se rencontre que chez les éléments essentiels ; mais il n'est dévolu qu'à certains d'entre eux.

Les éléments mineurs sont essentiels mais ils ne sont pris qu'en très petites quantités ; l'absence ou l'insuffisance de l'un de ces éléments contrarie le développement et suscite des symptômes particuliers qui sont les manifestations de carences.

Les carences minérales reconnues chez la vigne sont peu nombreuses ; la carence de fer (chlorose) est la plus anciennement identifiée et je l'ai étudiée ici-même l'été dernier ; la carence de bore est identifiée depuis quelques années ; la carence de zinc est rencontrée dans les vignobles californiens et australiens.

Les éléments mineurs ne répondent pas à notre définition des matières fertilisantes parce que lorsqu'ils sont présents en quantité suffisante pour satisfaire des besoins de la plante qui sont toujours très minimes, une addition n'amène aucune augmentation du développement, ce qui est bien vu à la suite des apports de borate de soude qui ont pour but de corriger la carence constatée en Roussillon et ailleurs. L'augmentation des doses provoque des brûlures et le développement reste faible si les autres éléments ne sont pas apportés dès que la correction de la carence est effective. Les éléments mineurs sont des remèdes plutôt que des engrais.

Mais, cette observation conduit à penser que le rôle de matière fertilisante est réservé aux éléments absorbés par la plante en quantité relativement importante.

Les éléments majeurs offrent cette caractéristique : Ca, N, K et, à moindre titre, P, pris en plus petite quantité que les trois autres, sont ces éléments majeurs, essentiels mais non forcément fertilisants.

Le calcium (Ca), par exemple, n'est pas un fertilisant bien qu'il soit essentiel et pris en quantité relativement plus élevée. C'est qu'il existe encore une condition formelle à la possibilité de l'action fertilisante d'un élément essentiel : il doit être nécessaire à une ou à plusieurs des fonctions de la plante dont dépend le développement, c'est-à-dire, au fond, la croissance de tous les organes.

Finalement, parmi les éléments essentiels majeurs, l'azote, le phosphore et le potassium sont ceux dont on peut attendre une action fertilisante, c'est-à-dire ceux dont on peut espérer qu'en en absorbant plus les plantes se développeront davantage.

*
**

Le domaine de la fertilisation se trouve ainsi ramené à des limites relativement étroites : d'un côté, les matières minérales ne

constituent que 2 p. 100 des organes ; d'un autre côté, un petit nombre d'éléments seulement paraissent être susceptibles de provoquer ces changements économiquement favorables qui sont attendus de la fumure. C'est peut-être pourquoi il est bon de ne pas se faire de trop grandes illusions sur l'amplitude de ces changements.

L'étroitesse de ce domaine serait pour faciliter l'étude et la compréhension de ses données ; mais il reste très complexe par d'autres côtés dont je ferai la matière d'autres exposés au cours desquels je me mettrai encore dans le cas d'enfoncer des portes ouvertes : mais ce sont celles par lesquelles il faut passer.

J. Branas.

Cave expérimentale et caves pilotes

C'est aux responsables de la viticulture méridionale que nous nous adressons plus particulièrement.

Il n'est pas utile de rappeler les importants avantages de l'anhydride sulfureux en vinification lorsque ce corps est bien employé.

La partie si importante de la viticulture qui a tiré tant de profit de la méthode de vinification de J. Ventre a cependant :

1° intérêt à l'employer avec de plus en plus de souplesse ; ce n'est pas une critique que nous avons dans l'esprit vis-à-vis tout au moins de ceux qui limitent les doses d'anhydride sulfureux en fonction des facteurs actuellement connus ; nous cherchons nous-même à donner à cet égard des bases de plus en plus sûres ;

2° elle a intérêt à s'attacher à utiliser toutes les ressources de l'œnologie moderne en vue d'améliorer la qualité des vins.

D'autres méthodes de vinification ont leurs avantages et sont utilisées ; d'autres, quoique encore insuffisamment étudiées, ont été conseillées.

Nous pensons qu'une méthode qui s'est imposée pendant de nombreuses années a certes bien fait ses preuves, mais que l'on ne saurait affirmer qu'il n'est pas possible de mieux faire en s'efforçant de la mettre mieux en pratique, en l'améliorant ou en en changeant.

Si, d'autre part, certains facteurs importants « marquent » de façon caractéristique une grande région, comme celle qu'occupent nos vignobles du littoral méditerranéen, il n'en est pas

moins vrai qu'existent des différences notables suivant les lieux et les années ; les sautes d'humeur de notre climat qui se répercutent sur la composition des vendanges sont bien connues.

Or, l'on a intérêt, malgré les changements d'intensité des facteurs en jeu, à s'attacher à faire les vins les meilleurs possibles, en favorisant au mieux l'épanouissement des qualités en puissance dans le fruit de la vigne et malgré ce, de type bien précisé et régulièrement obtenus.

Il faut, dans ce but, mobiliser toutes les ressources de l'esprit et les moyens techniques.

Nous estimons que l'on a tort

— soit de se désintéresser des idées qui ont été ou pourraient être émises ;

— soit inversement de conseiller des pratiques insuffisamment éprouvées ou de vouloir les généraliser alors qu'elles n'ont été essayées que dans certaines conditions ou dans des régions présentant des caractéristiques différentes de la sienne ; c'est risquer de conduire à des déboires et peut-être même à l'abandon d'un procédé intéressant alors que des mises au point progressives, réalisées par un technicien bien au courant, auraient permis de le diffuser avec la garantie souhaitable.

Que faut-il donc faire ?

Il y a intérêt à créer une *cave expérimentale régionale* de la capacité d'une installation moyenne de la région (ou, si utile, deux caves, par exemple de capacités différentes), dans le but d'y comparer dans les conditions de la pratique régionale et pendant plusieurs années, les différentes méthodes susceptibles de présenter des avantages, sans oublier d'en étudier en même temps les inconvénients.

Des caves pilotes seraient ensuite progressivement choisies qui tiendraient compte des « leçons » apprises dans la précédente et les « adapteraient » aux cas particuliers relatifs aux différents crus ou même prolongeraient l'expérimentation dans des « situations » différentes.

Mais les dépenses ?

Il faut pour cela faire de gros frais, nous dira-t-on ?

Bien moindres, pensons-nous, que les dépenses certes moins visibles, que pourrait provoquer la divulgation prématurée d'une nouvelle technique.

Par ailleurs, rester dans l'immobilisme est la négation du progrès et la préparation possible de difficultés accrues ultérieures.

Il n'est pas indispensable de construire une cave spéciale ; il est surtout important qu'elle soit bien conduite par un directeur à la hauteur, rémunéré en conséquence et en étroite relation avec un laboratoire spécialisé et indépendant.

Il faudra, bien entendu, l'équiper dans le but de bien réaliser les pratiques à mettre à l'épreuve et assurer des circuits de vins distincts.

Les frais devront être payés par la collectivité viticole ; répartis sur l'ensemble des hectolitres produits dans le Midi, ils ne peuvent être que négligeables, de cette façon.

Bien entendu, il ne faut pas diminuer ce qui revient à la Recherche qui est à la base du progrès et qui doit marcher la main dans la main avec l'Expérimentation, mais entre la Recherche et la Vulgarisation, l'Expérimentation doit avoir une place normale (1). L'a-t-elle ? Nous le pensons d'autant moins que, suite nécessaire de la recherche de laboratoire et plus ou moins inspiratrice de cette dernière, c'est sur l'expérimentation que s'appuie la vulgarisation.

D'autre part, la valeur des vins de la cave expérimentale doit être garantie à leurs propriétaires par l'ensemble des producteurs viticoles ; c'est une simple mesure « d'assurance » de bien faible répercussion possible sur l'hectolitre de vin du récoltant.

Elle est nécessaire pour permettre l'expérimentation en évitant que le Directeur ne se sente obligé de « traiter » le vin par « crainte » de le voir « tourner », ce qui empêcherait toute interprétation possible. L'on aurait fait des efforts et gaspillé de l'argent en pure perte.

Voici, à notre avis, une œuvre très utile à réaliser sans perdre davantage de temps (2).

E. Nègre.

(1) E. Nègre - La vinification rationnelle. Vinification, expérimentation, recherche, enseignement. — *Le Progrès agric. et vitic.*, 7-14 juillet 1957.

(2) Nous avions, il y a une dizaine d'années, conseillé la création d'une cave régionale expérimentale adossée à une cave coopérative, pour que cette dernière puisse lui fournir la matière première utile et recueillir ultérieurement, pour le négocier, le vin obtenu. — *B. O. I. V.*, 1948 et *Vignes et Vins*, 1949.

Le Vignoble Gascon du Tursan

I. — Introduction

Dans le renouveau agricole du Sud-Ouest, lui-même partie intégrante d'une renaissance économique encore au stade des promesses, plusieurs plantes jouent un très grand rôle. En premier lieu, la culture du maïs a été révolutionnée par l'arrivée des semences hybrides. A côté, le vignoble traditionnel peine pour maintenir ses positions gardées après le phylloxéra, surtout en Armagnac, où l'encépagement officiel risque encore une fois d'être remis en cause. Quelques noyaux d'appellations simples cherchent à développer la politique de qualité préconisée un peu partout.

L'une d'entre elles a retenu plus spécialement notre attention depuis plusieurs années, c'est celle intéressant le petit vignoble du Tursan, au Sud-Est du département des Landes, entre l'Armagnac déjà cité et le Madiranais — Vicq-Bilh — codifié il y a dix ans, et où la tâche de rénovation est immense.

Successivement, l'I.N.A.O., l'I.V.C.C., ont accordé leur avis favorable à l'attribution du titre de V.D.Q.S. à cette zone qui groupe 46 communes ou parties de communes, 1.200 viticulteurs cultivant environ 1.800 à 2.000 hectares de vignes.

Tel est donc le résultat d'un travail poursuivi avec plus ou moins de bonheur depuis plus de vingt-cinq ans, la première demande d'octroi d'un titre datant en effet de 1930.

Situé dans la boucle de l'Adour, ce vignoble fait en réalité partie d'un ensemble bien particulier qui commence aux zones béarnaises citées et se poursuit par la Chalosse qui eût aussi son heure de célébrité, en particulier au XVIIIme siècle, et même sous l'empire romain.

Le Tursan est d'ailleurs une sous-région de la Chalosse, dans la mesure où celle-ci comprend toute la partie agricole des Landes au Sud de l'Adour. Les populations autochtones, par un atavisme bien connu et datant sans doute de l'époque où les puissants Castelnau-Tursan (XIIme au XVIIme siècle) régnaient sur la région, refusent de se dirent Chalossaises. Il faut bien dire que le climat et le sol y sont différents.

Les coteaux y sont orientés Sud-Nord, comme dans le Vicq-Bilh, alors qu'en Chalosse ils courent Sud-Est/Nord-Ouest, ou carrément Est-Ouest. Beaucoup plus abruptes, les rives gauches présentent de nombreuses masses calcaires recouvertes d'argiles bigar-

rées, au-dessus de lits de cailloux roulés issus des cônes de déjections pyrénéens. A flanc de coteaux, entre 90 et 160 mètres d'altitude, se trouvent donc des positions idéales pour la vigne qui va y mûrir des fruits de grande qualité.

A l'Ouest, les coteaux de Chalosse atteignant rarement 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, sont souvent couverts de sables fauves (on n'y trouve plus de cailloux roulés) et ils reçoivent presque chaque année plus d'un mètre d'eau de pluie, alors que le Tursan se contente de 700 à 850 mm. Tout cela explique leur aspect beaucoup plus accueillant, parce que plus vert. La Chalosse est un jardin où il fait bon vivre, ce qui n'incite pas toujours à l'effort.

La recherche des documents nécessaires à la présentation d'un dossier convenablement étayé, nous a permis de vérifier que les affirmations courantes d'une renommée ancienne n'étaient pas sans fondement, mais nous n'avons pu explorer qu'une faible partie de ce passé viticole. Il nous a suffi pour y trouver l'explication d'une décadence due comme toujours aux exigences d'hommes demandant encore plus à une spéculation qu'ils ne craignent pas de faire évoluer sans souci du lendemain.

Il est certainement curieux de constater que la multiplication d'un cépage nouveau à l'époque avait suffi à déconsidérer les produits du Tursan et qu'un autre, non pas nouveau, mais existant depuis très longtemps, est venu le relayer à la faveur d'un hasard ; son aptitude à bien reprendre au greffage.

Mais, essayons d'abord de rétablir l'évolution viticole du Tursan.

II. — Les origines

Comme pour tous les territoires viticoles, l'introduction de la vigne en Tursan est difficile à déterminer, si tant est qu'elle n'existait pas à l'état spontané ainsi qu'il nous est possible de le supposer.

Certains auteurs estiment en effet que la vigne cultivée (*Vitis Vinifera*) est originaire d'Asie Mineure. Mais il est possible de retrouver dans quelques-unes de nos forêts des vignes sauvages, dites Lambrusques, qui peuvent avoir deux origines : la première serait un retour au type sylvestre issu de semis de pépins de vignes cultivées, dispersés par les oiseaux ; l'autre viendrait à l'appui de la thèse citée et serait la propagation directe de ces types anciens relégués en basse ou moyenne montagne par la dernière époque glaciaire.

Le Tursan ayant de 40 à 50 % de son sol en forêts a donc pu conserver depuis longtemps des types originels.

A ce sujet, les travaux de M. Levadoux (1) montrent la corrélation existant entre les formes de pépins des cépages modernes et des lambrusques trouvées dans les habitats correspondants. Les origines du Baroque, cépage blanc actuel du Tursan, seraient ainsi beaucoup plus simples que ne le laissent supposer les légendes connues.

Quoi qu'il en soit, à l'époque gallo-romaine, la vigne est présente au Sud de l'Adour. Les sculptures des rinceaux de vigne notées sur les vestiges archéologiques découverts à Aire-sur-Adour (2) et à Taron en font foi. De même l'affirmation par Jean Rameau, dans un de ses écrits, que les vins de Chalosse (3) étaient parmi les 22 admis à la table des Empereurs romains, peut être utilisée, cette deuxième preuve étant à nos yeux de moindre valeur que la première.

Aucun document ne nous relate le développement ou la régression de cette culture du vme au xme siècle. Deux séries d'invasions peuvent lui avoir plus ou moins nui, tandis que les raids rapides des Normands au xme siècle les faisaient surtout s'attaquer aux populations et aux agglomérations, la longue occupation des Arabes au viime siècle a sûrement détruit le vignoble, comme cela sera le cas pendant plusieurs centaines d'années dans le Sud de l'Espagne.

La péninsule Ibérique a été l'une de celles où s'exportaient les vins de Gascogne par le port de Bayonne, plaque tournante des expéditions jusqu'au xixme siècle.

III. — **Au Moyen âge**

Ce débouché des vins de Tursan aux xiime et xiiime siècles a pour buts les plus souvent cités : Cordoue, Séville, Valence et le royaume de Léon, mais il n'est pas le seul, car la réunion à la Couronne d'Angleterre de la Gascogne, du fait du mariage bien connu d'Aliénor d'Aquitaine, a provoqué un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays (5).

Dès son avènement au trône, Henri II Plantagenet modère les droits perçus sur les vins de Gascogne à leur entrée en Angleterre et accorde aux villes maritimes l'exemption de tous subsides et péages dans ses domaines et seigneuries du continent.

La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins du Tursan. En 1221, un marchand d'Abbeville a ses vins arrêtés,

(1) Les populations sauvages et cultivés de Vitis Vinéfera Levadoux (1957).
(2) Déposés actuellement en Mairie de Dax (Landes).
(3) Nos Landes (Jean Rameau).
(5) - (6) Le port de Bayonne, par de Crozier (1907).

à la suite d'une rixe survenue entre des matelots de Saint-Sébastien et de Rye à Saint-Mathieu du Finistère. Plus tard, en 1296, 1.200 barriques sont capturées par des marins anglais (6).

Les nombreuses abbayes, cisterciennes pour la plupart, créées après le départ des Arabes, avaient puisamment contribué au développement de l'arbuste cher à Noé. Pour le Tursan, il faut citer Pimbo, Saint-Loubouer, Saint-Sever, qui avaient des possession à Vielle-Tursan (7) et à l'extérieur de Pontault (à l'intérieur du Tursan historique) et Saint-Mont.

LE TURSAN VITICOLE



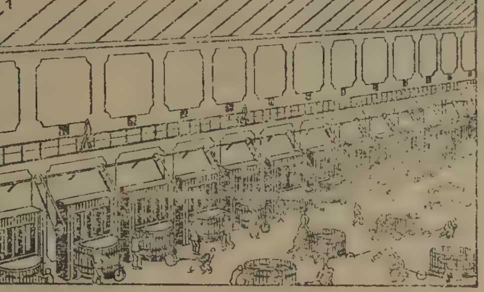
Les Moines défricheurs, hommes de grande science, furent probablement les premiers à remettre en honneur une culture qui exige des traditions séculaires et des connaissances sérieuses.

Il faut signaler qu'à cette époque, les vins du Tursan n'étaient pas seuls à être expédiés par le port de Bayonne. Cette dernière ville avait un important vignoble et des privilèges qui garantissaient en priorité l'écoulement des produits locaux. Des droits

(7) Cadastre des Possessions de l'Abbaye de St-Sever (archives de Mont-de-Marsan).

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de
X... avait une
installation
importante...



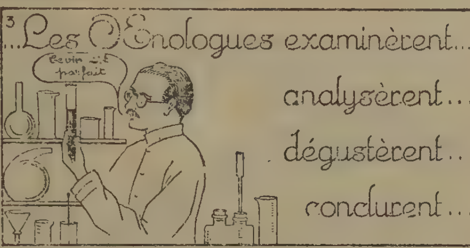
...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...
...son matériel insuffisant...
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...



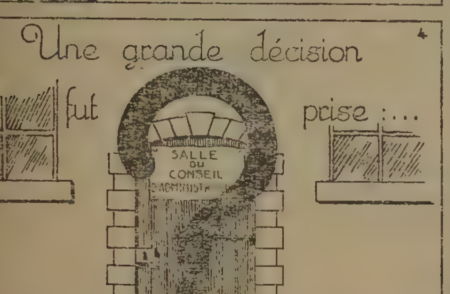
...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...

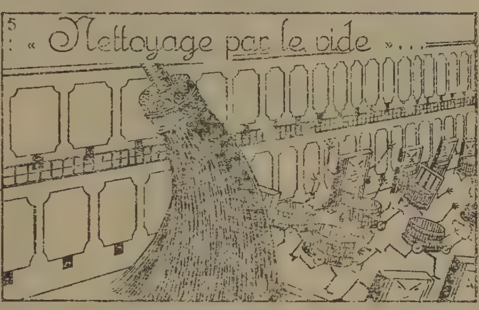


analysèrent...
dégustèrent...
conclurent...

Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies
grâce au

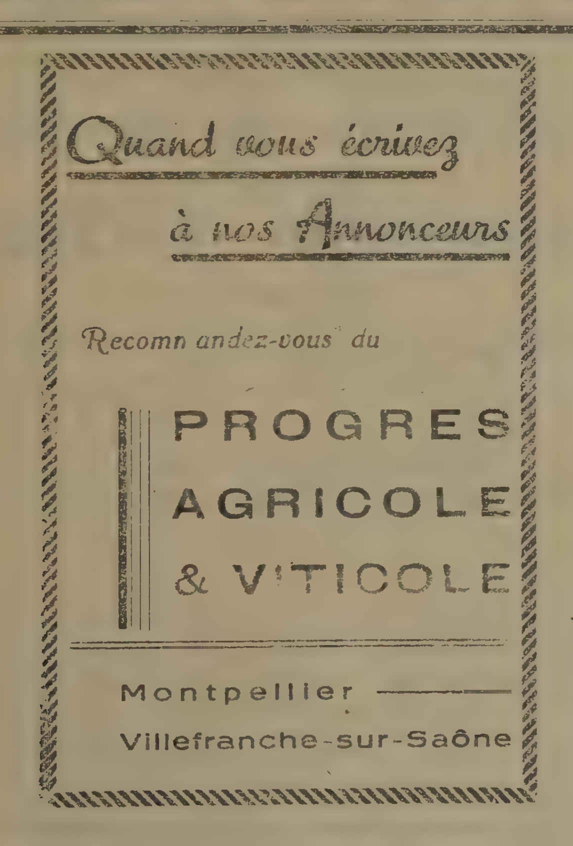
Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195



Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

élevés devaient être payés par les vins dits du Haut-Pays, droits atténués dans le cas où ils étaient réexpédiés par mer.

Le vignoble de Bayonne a peu à peu décliné, il assure à peine les besoins des habitants au XVIme siècle (8). La qualité de ses produits ne pouvait sans doute soutenir la comparaison avec ceux de l'intérieur qui ont peu à peu envahi le marché. Depuis longtemps ce vignoble situé sur les hauteurs de la paroisse de Saint-Etienne a disparu, alors que, placé dans des conditions similaires, celui de Bordeaux a su prospérer et s'étendre. Dans les deux cas les ordonnances limitant l'entrée de vins étrangers ont joué un rôle, mais leur effet n'a été positif qu'à Bordeaux.

A la fin du XIIIme siècle, un différend opposa le connétable de Bordeaux et les commerçants de Bayonne qui venaient dans le port girondin échanger ou vendre leur vin. Celui-ci devait payer diverses taxes dont les tarifs variaient suivant l'humeur du connétable. Une base fut fixée après discussion et approuvée par le roi le 5 avril 1288.

L'expédition se faisait en « pipes », la pipe de Bayonne jaugeant 6 setiers et demi, soit 936 pintes, ou 871 litres. Deux pipes valaient un tonneau.

En 1307, lors du couronnement d'Edouard II, Bayonne lui envoie, en présent, 1.000 tonneaux de vin de Gascogne. A leur arrivée en Angleterre, les vins payaient 3 deniers d'entrée. Comme les vins espagnols ne payaient aucun droit, les députés accompagnant cet envoi ne manquèrent pas de réclamer le même traitement pour leurs ventes.

En reconnaissance des multiples services de Bayonne, Edouard III reconnut, le 20 février 1351, le bien-fondé des requêtes gasconnes et exempta la ville de ces droits (9).

Le Livre rouge de Dax renferme à ce sujet plusieurs lettres datées de Westminster, 25 mai 1341 et 1er juin 1342 (10) signées d'Edouard III, au sujet de la « Grande coutume » de Bordeaux, dont les habitants de Dax seront désormais exemptés. Or, les Dacquois faisaient surtout transiter des vins venant de Saint-Sever comme le montre le traité signé le 6 décembre 1357 au Château de Montfort (11). Mais il fallait ensuite les passer à Bayonne, ce qui était la source de difficultés, contestations et « représailles ». Un traité de commerce entre Bayonne et Dax, signé le 19 novembre 1353, était valable pour vingt ans. Il permettait la descente des vins en tous temps, s'ils devaient partir sur mer, mais ils

(8) C C 215 à 248 (Archives de Bayonne).

(9) Le port de Bayonne (de Croisier), *op. cit.*

(10) Le Livre Rouge de Dax (p° 12 1°).

(11) Le Livre Rouge de Dax (p° 55 2°).

devaient payer quatre bons sterlings par pipe pour leur passage, et six s'ils étaient entreposés en attendant leur départ (12).

En temps de guerre, les marins bayonnais se chargeaient de la protection du convoi moyennant un démi-écu d'or par couple de pipes.

La fin du XIVme siècle vit le commerce gascon affecté par la guerre de Cent ans.

Pendant toute cette période, les marchands bayonnais ne pouvaient se contenter de la production locale pour satisfaire les importantes demandes des visiteurs de la mer.

Nous avons vu que des édits et des droits protégeaient les vins des environs de la concurrence du Haut-Pays. Mais il y avait des privilèges : l'Evêque, le Chapitre, les Notables pouvaient introduire en franchise tous les fruits de la terre et en particulier les vins attribués à eux, au bénéfice de l'Eglise, et les Notables pouvaient recevoir les produits de leurs possessions.

A cette époque, une partie de la famille de Castelnau, toute puissante en Tursan, commandait aussi à Bayonne. Aussi les entorses officielles au règlement devaient être nombreuses, si l'on en juge par les accords entre la Ville et l'Evêché, notamment le 18 mars 1332 (13) et le 26 septembre 1383 (14) et (15).

(à suivre).

G. SEILLAN,
INGÉNIEUR AGRICOLE.

(12) Le Livre Rouge de Dax (p° 56).
(13) Livre des Etablissements n° 290, Arch. de Bayonne AA 1 p. 213.
(14) Livre des Etablissements n° 290, Arch. de Bayonne AA 1 p. 213.
(15) CC. 215 (Archives de Bayonne).

Pépinières et fongicides récents

Les produits anticryptogamiques organiques et organo-cupriques actuellement offerts sur le marché, ont déjà fait l'objet d'importantes et nombreuses expérimentations en vue de connaître leur valeur fongicide, de préciser leurs conditions d'emploi et de les comparer notamment avec la bouillie bordelaise.

Aujourd'hui, des viticulteurs praticiens font déjà confiance à certains des nouveaux produits et les utilisent presque exclusivement pour la défense de leurs vignobles contre le mildiou.

Cependant, dans les conditions actuelles, les substances récentes présentent certains inconvénients, tels que leur prix de

revient encore élevé, leur persistance et leur stabilité de courte durée et, en conséquence, une certaine délicatesse d'emploi.

Ce sont là néanmoins des observations globales et les opinions semblent diverger selon s'il s'agit de protéger des vignes de cuve, des vignes de table ou des pépinières.

Nous avons cherché à étudier de plus près, en 1957, quels pouvaient être l'intérêt et les inconvénients de l'utilisation de certains anticryptogamiques organiques et organo-cupriques dans la production des plants greffés.

D'une manière générale, la saison s'est montrée, du moins sous le climat atlantique, particulièrement défavorable à la production des plants de vigne en raison d'un net déficit thermique et de pluies estivales fréquentes qui provoquèrent des invasions de mildiou.

Les essais furent effectués sur des lots homogènes de greffés-soudés et constitués par le cépage Baroque sur boutures de 3.309 C avec trois répétitions réparties au hasard, en divers points de la pépinière établie à Bahus-Soubiran (Landes), sur boulbènes de plateau.

Nous avons uniquement comparé les produits suivants :

1°) Bouillie bordelaise à 1,5 p. 100 de sulfate de cuivre ;

2°) Un composé zinèbe-cuivre (15 p. 100 de zinèbe et 37,5 p. 100 de cuivre métal) à la dose de 0,4 p. 100.

3°) Un anticryptogamique organique (50 p. 100 de captane) à la dose de 0,25 p. 100

Les traitements débutèrent le 15 juin et, ensuite, exécutés à dos à la cadence, imposée par les conditions météorologiques, d'environ deux par semaine jusqu'au 15 octobre, ils nécessitèrent 34 interventions en cours de saison.

Sur la pépinière en végétation, quelques observations comparatives purent être effectuées. D'une manière générale, et dans le cas examiné, la protection fut correctement assurée, sauf en arrière saison où le parasite finit par apparaître sur les extrémités des pousses, surtout dans les lots traités à la bouillie bordelaise. Il est à remarquer, au contraire, que ce fut dans les lots protégés dans le zinèbe-cuivre que les taches se montrèrent les moins nombreuses et même pratiquement introuvables.

L'invasion tardive sur plants traités à la bouillie bordelaise s'explique aisément par le fait que la végétation continuait dans ces lots, alors qu'elle était déjà arrêtée chez les plants protégés par les autres produits et que ces derniers traitements furent nettement plus espacés.

Confirmant en cela des remarques déjà classiques, la bouillie bordelaise conservait, en effet, les feuilles très vertes jusqu'à leur chute, tandis que les lots zinèbre-cuivre et captane manifestaient tout au long de la saison des teintes plus jaunes qui s'accentuaient avant la défeuillaison, légèrement pour le premier cité, très nettement pour le second (qui faisait finalement prendre au feuillage une couleur citron. Les feuilles des plants traités au captane tombèrent les premières, naturellement en l'absence de gelées précoces, dix jours avant celles confiées à la bouillie bordelaise qui ne tombèrent qu'après les premières gelées.

Les greffés traités au captane poussèrent vigoureusement et montrèrent, outre une longueur de pousse plus importante, un port nettement plus érigé. En ce domaine, la bouillie bordelaise et le zinèbre-cuivre eurent sensiblement les mêmes effets dits « dépressifs ».

Il est à signaler également que les différence de croissance et de vigueur, constatées entre plants traités avec les divers produits mis en comparaison, tiennent bien à une activité variable des organes existants et non à une augmentation du nombre de ceux-ci. En effet, des comptages précis ont pu montrer que, dans les trois cas, sur les pousses, le nombre de nœuds donc de feuilles restait strictement identique et que les différences de vigueur et de croissance tenaient simplement à l'allongement des entre-nœuds, à l'augmentation du diamètre des rameaux et même de la taille des feuilles dans les lots traités au captane.

Au moment de l'arrachage, des mesures effectuées sur la longueur totale des pousses et sur des lots échantillons donnaient les chiffres suivants :

Longueur moyenne des pousses de plants traités :

— au zinèbre-cuivre . . . . 30 cm.
— à la bouillie bordelaise . . . . . 32 cm.
— au captane . . . . 40 cm.

Dans les conditions de l'année, ces chiffres moyens accusaient des écarts intéressants, notamment par leur incidence sur l'aspect des greffés-soudés et leur présentation commerciale.

Du côté radiculaire, si des mesures n'ont pu être faites, l'on pouvait cependant noter que les lots captane et peut-être zinèbe-cuivre présentaient des racines sensiblement plus fortes que celles des plants traités à la bouillie bordelaise.

La reprise ottale à la greffe et au bouturage après arrachage et triage pouvait être considérée comme peu différente dans les trois cas :

40 p. 100 dans les lots bouillie bordelaise
45 p. 100 dans les lots zinèbe-cuivre
46 p. 100 dans les lots captane

Par contre, et cela paraît important, pour chaque traitement, les pourcentages de plants de premier choix variaient noatblement :

29 p. 100 dans les lots bouillie bordelaise
38 p. 100 dans les lots zinèbe-cuivre
43 p. 100 dans les lots captane

Des soudures défectueuses, des pousses insuffisamment aoûtées et de longueur inférieure à la norme motivèrent notamment l'élimination de plus nombreux plants parmi ceux traités à la bouillie bordelaise.

Enfin, l'état d'aoûtement et l'importance des réserves ont fait l'objet d'une tentative d'appréciation comparée. Des lots échantillons de pousses entières prélevées au moment de l'arrachage ont été analysées et les résultats furent les suivants (1) :

Sucres totaux (méthode Bertrand).

Bouillie bordelaise . .	0,80 p. 100 de matière sèche
zinèbe-cuivre	1,10 p. 100 de matière sèche
captane	1,40 p. 100 de matière sèche

Amidon (méthode Rask).

Bouillie bordelaise . .	0,30 p. 100 de matière sèche
zinèbe-cuivre	0,70 p. 100 de matière sèche
captane	0,85 p. 100 de matière sèche

Malgré l'imprécision des méthodes employées, notamment celle du dosage de l'amidon, et en tenant compte d'une variation possible de 10 p. 100 dans les résultats obtenus, il n'en apparaît pas moins des différences nettes dans l'appréciation de ce que l'on conviendra d'appeler, dans le cas, l'état des réserves.

Les plants traités au captane se montrèrent les mieux pourvus, ce qui semble logique si l'on admet que ce produit gêne moins ou éventuellement stimule les fonctions foliaires.

Une plantation effectuée en 1958 avec, d'une part, des greffés traités à la bouillie bordelaise et, d'autre part, des greffés traités au captane, sera ultérieurement suivie pour étudier le comportement des jeunes vignes au cours des premières années (influences éventuelles sur la reprise, la vigueur, la rapidité de mise

(1) Les analyses sont dues à l'obligeance de G. CAZALET, du C.R.A.S.O., que nous remercions ici bien vivement.

à fruit, etc.) les conditions auxquelles elles sont soumises redevenant identiques..

Sans qu'il soit question de vouloir généraliser, quelques conclusions pratiques peuvent être cependant tirées de ce simple essai.

1°) Aux doses préconisées par les fabricants, certains produits organiques ou organo-cupriques paraissent capables d'assurer une protection des pépinières égale, sinon légèrement supérieure, à celle que l'on peut attendre d'une bouillie bordelaise classique à 1,5 p. 100.

La grande fréquence des traitements permet, en effet, de pallier les insuffisances constatées dans la persistance et la stabilité de certains produits récents.

2°) Il semble qu'en favorisant la végétation, certaines substances fongicides proposées depuis peu puissent amener une augmentaiton du pourcentage de plants marchands tout en améliorant, d'une part, leur aspect, et, d'autre part, leur qualité en agissant sur la constitution des réserves.

Cependant, dans le domaine bien spécifique de la pépinière, le bilan n'apparaîtrait positivement en faveur des produits les plus récents que s'ils s'avéraient économiquement rentables.

Malheureusement, l'aspect et surtout la qualité des greffés ne fait pas toujours l'objet d'une plus-value, pourtant logique et seule, dans le cas examiné, l'augmentation du pourcentage de plants marchands dits de premier choix pourrait, si toutefois elle se maintenait constamment, entrer régulièrement en ligne de compte.

Pour des raisons de complexité, il n'est guère facile d'évaluer exactement le prix de revient des différentes bouillie en faisant intervenir notamment la valeur du temps passé pour la préparation et l'épandage. Donc, toutes choses étant supposées par ailleurs égales, seul le prix d'achat du produit paraît pouvoir être invoqué dans le cas présent.

Aux doses indiquées et en supposant que pour un même nombre de plants les quantités de liquides employées soient égales dans chaque cas, en 1957, le coût des produits nécessaires à la préparaiton d'un hectolitre de bouillie variait presque du simple au double.

Dans ces conditions et dans le cadre des résultats obtenus et relatés ici, même en tenant compte des inconvénients présentés par la préparation de la bouillie bordelaise, les écarts paraissent tels qu'ils rendent superflue une comparaison avec le gain supplémentaire qui résulte de l'augmentation du pourcentage de plants marchands et, éventuellement, d'une forte plus-value accordée aux greffés d'aspect et de qualité supérieurs.

Le problème rejoint par là celui de la protection des vignes adultes au moyen de produits organiques et organo-cupriques. Cependant, dans le cas de la pépinière, l'on peut se demander, dans l'attente d'une baisse des fongicides récents ou de l'adoption de pulvérisateurs-nébulisateurs à très faible débit, si, en raison de la grande fréquence des interventions l'on ne pourrait pas pas tenter, tout d'abord, des essais visant à abaisser sans risques les doses des produits utilisés. Avec la comparaison d'autres préparations commerciales et de traitements combinés, la poursuite de cet objectif motiverait une expérimentation plus rationnelle non dépourvue d'intérêt.

J. Bisson et G. Larrieu
Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Ouest
et Bahus-Soubiran (Landes).

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

Décret du 7 novembre 1958 portant désignation des départements appelés à bénéficier des subventions destinées à encourager *l'emploi des amendements calcaires* et fixation du taux de subvention applicable à chacun de ces départements.

Article 2. — Pourront ouvrir droit à l'octroi des subventions les achats d'amendements calcaires qui auront donné lieu à des livraisons intervenues entre le *1er juillet 1958 et le 31 décembre 1959.*

La Caisse nationale de Crédit agricole déléguera aux Caisses régionales de Crédit agricole mutuel les sommes nécessaires pour le règlement des subventions.

Le programme de récalcification des sols intéresse les départements ci-dessous désignés. Le taux de la subvention applicable est de 25 % :

Ardèche, Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Corrèze, Cors, *Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Hérault, Isère,* Landes, *Lot, Lot-et-Garonne, Lozère,* Basses-Pyrénées, *Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne.*

- • -

La production fruitière et son avenir. — En 1956 nous produisions 450.000 tonnes de pommes. En 1961 il faut escompter

800.000 tonnes commercialisables et un million 100.000 tonnes en 1965.

Pour les autres fruits l'augmentation des tonnages produits sera également sensible.

En 1961, la production d'ensemble en Métropole sera de 3.000.000 de tonnes auxquelles viendront s'ajouter 7 à 800.000 tonnes d'agrumes et 250 à 300.000 tonnes de bananes. Cet apport représente une sonsommation de 100 kgr. de fruits par tête et par an.

M. Robin, membre du Conseil économique, à qui nous empruntons ces chiffres, ajoute en parlant du Marché commun : « Il est évident que les six pays de la communauté européenne bénéficieront très vite de la mise en application du Traité de Rome sur tous les points où leurs économies sont complémentaires, tandis que des difficultés surgiront là où elles sont concurrentes ». C'est justement le cas des fruits.

Dans l'ensemble de ce qu'on appelle aujourd'hui la « Petite Europe », un seul pays est importateur : l'Allemagne. Deux sont fortement surproducteurs : l'Italie et la Hollande. Un va le devenir très prochainement : la France. La Belgique a déjà trop de fruits et ne saurait constituer un marché ; et ce n'est évidemment pas le Luxembourg (où les vergers sont d'ailleurs nombreux) qui peut rétablir l'équilibre.

Et M. Robin de présenter deux observations :

« 1° L'Allemagne, sur laquelle tout le monde compte pour absorber les surplus, développe sur son propre territoire une arboriculture importante. Ses récoltes de pommes, notamment, vont aller en croissant, en particulier pour des variétés appréciées des consommateurs allemands, et dont la production en France, actuellement négligeable, n'atteindra pas un tonnage exportable au cours des années qui viennent. Nous citerons en premier lieu « Cox's Orange », ainsi que les mutations rouges de « Belle de Boskoop ».

« 2° La France, qui va devenir très rapidement surproductrice, ne l'est pas encore. De sorte qu'elle est considérée comme un marché d'importation par les deux pays ayant dès maintenant des excédents massifs, c'est-à-dire la Hollande et l'Italie.

« La situation de nos négociateurs va donc être particulièrement délicate, puisqu'il leur faudra parler en vertu d'une situation prochaine et inévitable, mais non réalisée, tandis que leurs interlocuteurs s'appuieront sur les chiffres d'un passé récent. A cet égard, les déclarations des pouvoirs publics, tout au long de l'hiver 1957-58, sur la nécessité des importations pour faire baisser le prix des fruits, vont fournir à nos partenaires des arguments redoutables. Nous butons ici, une fois de plus, sur l'im-

possibilité pour la politique économique française de traiter les problèmes agricoles autrement que dans l'immédiat. Sans doute, les responsables de notre avenir vont-ils eux-mêmes considérer la France comme importatrice, jusqu'au moment où il faudra distiller la récolte et arracher les vergers. Le cas récent des artichauts bretons (pourtant autrement simple, et de portée limitée) nous a montré qu'ils n'ont fait en matière de prévisions aucun progrès, sinon peut-être à rebours.

Et M. Robin de conclure : « La première place et le maximum de crédits doivent être donnés à la Recherche (choix des essences fruitières et des variétés). Se bien souvenir que le fruit le plus menacé par la concurrence italienne et hollandaise est la pomme. Les poires connaîtront moins vite la surproduction. La consommation des abricots est infime dans toute l'Europe. Le raisin de table sera apprécié en Europe du Nord. Il en est de même pour les pêches.

« Enfin, à quand l'égalisation des conditions de production et l'établissement d'une politique fruitière commune ? »

G. B.

Partie Officielle

DECRET N° 58-1073 DU 6 NOVEMBRE 1958
RELATIF A LA
REDUCTION DES PRESTATIONS D'ALCOOL VINIQUE

Article premier. — A titre exceptionnel pour la récolte 1958, les prestations d'alcool vinique résultant de l'application des taux de 10 p. 100 et 8 p. 100 prévus par l'article 1er du décret susvisé du 14 septembre 1954 sont diminuées de 25 p. 100.

Article 2. — Le présent décret est applicable aux départements algériens.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

F. A. O. — *Laboratoire mondial de référence sur la fièvre aphteuse.* Des négociations engagées entre le Gouvernement britannique et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture viennent d'aboutir à la création, à l'Institut de recherches (maladies des animaux dues à des virus) de Pirbright (Surrey, Royaume Uni) d'un laboratoire mondial de référence sur la fièvre aphteuse. L'Institut de Pirbright se chargeait depuis plusieurs années d'examiner pour

le compte de nombreux pays des échantillons recueillis lors d'attaques de fièvre aphteuse, afin d'identifier les types de virus. Ces travaux ont permis de découvrir quatre types de virus distincts de ceux que l'on rencontrait dans les pays d'Europe. Il sera maintenant possible, avec l'aide de la F.A.O., de faire bénéficier des travaux effectués à Pirbright le plus grand nombre possible de pays du monde entier. On pourra ainsi obtenir des renseignements plus précis au sujet d'une part des facteurs intéressant la dissémination de la maladie et d'autre part de la distribution des différents types de virus. Peut-être même sera-t-il possible de découvrir des types de virus encore inconnus. Dans bien des parties du monde, la vaccination des animaux contre la fièvre aphteuse joue un rôle important et vient compléter l'application des principes généraux relatifs à la lutte contre les maladies infectieuses. Du fait qu'il existe divers types de virus de la fièvre aphteuse, il faut utiliser des vaccins préparés à partir du ou des types principaux existant dans une région, d'où la nécessité de savoir d'abord à quel type de virus on a à faire.

- • -

Le professeur A. MAUBLANC, récemment disparu, a inspiré à M. Roger HEIM les termes d'un éloge funèbre prononcé au cours de la séance du 14 mai 1958 de l'*Académie d'Agriculture de France* dont quelques lignes peuvent être détachées pour témoigner ici de l'universelle estime portée à André MAUBLANC et à son œuvre :

« Professeur honoraire à l'Institut National Agronomique, Président de la Société Mycologique de France et de l'Association des Naturalistes parisiens, correspondant de notre Académie, André MAUBLANC nous lègue l'image d'un savant dont la modestie, les connaissances infinies, la bonne humeur, la patience toujours ouverte aux sollicitations qui puisaient dans son savoir, étaient en quelque sorte à la hauteur d'une rare compétence, vaste et multiforme, jamais muette, de naturaliste intégral.

« Son œuvre s'applique à la fois à la pathologie végétale et à la mycologie pure. Elle comporte des notes éclairant la connaissance de bien des espèces de champignons parasites des plantes sauvages et cultivées et des maladies qu'ils causent : affections du vanillier, de l'arachide, pourriture brune du cacaoyer, rouilles et phtiriose du caféier, mais surtout André MAUBLANC est l'auteur de trois ouvrages sur les maladies des plantes cultivées dans les pays chauds d'une part, en France d'autre part. Les deux derniers, publiés dans l'Encyclopédie agricole Baillière, ont eu un succès considérable, de même que ses deux ouvrages édités par Lechevalier sur les champignons comestibles et vénéneux qui sont ou qui furent entre toutes les mains des mycologues amateurs.

« Ces publications didactiques sont empreintes d'un souci de clarté et de concision qui expliquent l'amplitude de leur audience. Il a apporté sa collaboration au regretté Paul Konrad, de Neuchâtel, dans

la publication des *Icones Selectæ Fungorum* qui réunit 500 planches en couleurs avec les descriptions correspondantes et une mise au point exhaustive sur la classification des macromycètes. »

PETITE CORRESPONDANCE

Court-noué et porte-greffes. — Etant en train de défoncer une vigne où se trouve un peu de court-noué réparti en plusieurs points et que je voudrais remplacer de suite :

1° Je vous demanderai d'avoir l'amabilité de m'indiquer quel est le porte-greffe que vous considérez être le plus résistant et le plant à y adapter.

2° C'est une terre de bonne fertilité à 161-49.

D'après certains propos, le Teleki 5 BB, ou 110 R, résisterait davantage en le greffant soit en Listan ou en Folle Blanche, ou encore mieux en 12.375 qui ont les yeux plus écartés que le Carignan.

C..., à Oupia (Hérault).

Réponse. — Il n'existe pas de porte-greffe résistant : 110 R., 5 BB font, comme les autres variétés, de belles vignes court-nouées.

Les variétés greffons tolèrent plus ou moins bien cette maladie. Cela peut être le cas du Listan et de votre Folle Blanche — je suppose qu'il s'agit du cépage noir, vigoureux, qui porte ce nom dans votre région. Mais cette tolérance ne permet cependant pas de faire des vignes durables dans un sol qui a porté une vigne court-nouée et que l'on replante dès l'arrachage. Cette façon de faire est très mauvaise.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Blé : l'O.N.I.C. exporte à l'heure actuelle 1.000 tonnes de blés fourragers (décision du 7 novembre). Ces blés dégagés des organismes stockeurs éviteront une détérioration plus avancée, due à l'humidité.

L'orge de brasserie est côtée à la taxe + 1 fr.,50 à 2 fr.

Les avoines sont toujours recherchées au même cours que la quinzaine dernière.

Peu de marchandises sur le marché pour le maïs.

Le gros son : 22,50, le son fin : 23 fr.,50

Graines fourragères : tendance calme.

Le trèfle violet côte 24 à 25.000 grand choix ; nature : 19.500-20.500 ; trèfle violet nature Nord : 22.000 ; luzerne belle qualité jusqu'à 48.000; Provence 49 ; Languedoc : 46 ; le sainfoin : 7.800 ; la minette : 28.000; les vesces : 2.900.

Légumes secs. — Les cours sont fermes en raison des offres peu abondantes.

Haricots des Landes : 145 ; michelets : 145 : lingots : 145 ; gros plats : 142 : flageolets blancs : 160 type Nord et Beauce ; Vendée : 145-150 : flageolets Nord : 165.

Pailles. — 3.800 à 2.800 francs, suivant Nord, Indre ou Cher. Paille d'avoine : 3.700-2.700. Il en est de même de la paille d'orge. la paille de seigle : 3.000.

Fourrages. — Beauce et Brie, 1re coupe : 8.500-9.000 ; 2me coupe : 9.500-9.800 ; Franche-Comté : 9.000-10.000 ; Crau : 10.000.

Pommes de terre. — Tassement des prix. La bintje 35 mm. côte 24, cultures région Paris. 26-27 logée pour le Nord, l'Aisne et l'Oise : la belle de Fontenay Loiret : 42 ; viola 38-39 mm. ; Saussice Bretagne 35-36 mm. (Il s'agit de pommes de terre non taxées).

Oignons. — Yonne : 50 ; Poitou : 64-65 ; Bretagne : 47-48.

PERSPECTIVES DES PRIX POUR NOVEMBRE.

En gros bétail. — On n'a pas enregistré de nouvelles baisses sensibles.

Les affaires sont calmes dans tous les secteurs. Pour les veaux, les viandes sont en baisse. Transactions très calmes pour les ovins avec des prix en paliers. Marasme complet pour les porcs. Les animaux de travail subissent les baisses sur toutes les catégories.

On a côté : animaux de viande au kilo vif - pour les bœufs d e255 à 130 fr. suivant la qualité ; les veaux : 200 à 400 fr. ; pour les agneaux de 150 à 310 ; agneaux blancs au marché de Nîmes : 470 : pour les porcs extra : 220-235 ; qualité courante : 210-220 ; porcs très gras : 170-190. Les vaches laitières sont en hausse. Animaux de choix : 145-165. Les porcelets : 240 à 290.

G. B.

- • -

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (5) Corbières 1957 : 10 à 12°, 700 à 675 ; Hautes-Corbières : pas d'affaires signalées. Minervois 1957 : 10 à 12°, 700 à 675 : V.C.C. 1958 : 9°5 à 11°, 650. Narbonne (6) V.C.C. 1958 : 9°5 à 11°, 650.

Gard. — Nîmes (10), insuffisance d'affaires, pas de côte.

Hérault. — Béziers (31), insuffisance d'affaires, pas de côte. — Montpellier (11), pas de cotation. — Sète (5) vins de pays, pas de côte. — Vins d'Algérie récolte 1957 : vins rouges. Oran 12 à 13°9 et 14° et au-dessus : 740 à 750. Récolte 1958 : Alger 11 à 13° : 730 à 720. Oran : 12 à 14° : 710 à 700. Tunis : 11 à 13°9 : 700 ; vins blancs récolte 1957 et antérieures, Oran 10 fr. en sus. Récolte 1958 Alger et Oran : 10 fr. en sus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (8), vins rouges 1958 : 600 à 660 ; rosés 11 à 13° : 700 à 725 ; C.S. 10 à 11° : 630.

ALGERIE. — *Alger* (semaine du 1er au 7 novembre). Récolte 1957 : V.C.C. transactions et volume extrêmement réduits ; rouges, 10° 5 à 11° 5 : 625 à 700 ; récolte 1958 : V.C.C. rouges 11 à 11° 5 : 660 à 600; 12 à 12° 5 : 625 à 600 ; rosés : 10 à 10° 5 : 670 à 660.

Oran (prix côtés propriété) 610 à 580.

Mostaganem. — Degré nu propriété : récolte 1957, V.D.Q.S. rouges : 650 à 645 ; récolte 1958 : rouges et rosés, 665 à 600.

BIBLIOGRAPHIE

Bulletin d'Information de l'« Union Fédérale de la Consommation ». Au sommaire du numéro d'août-septembre 1958 :

Vie des Mouvements : Le Congrès Mondial de la Famille — *Initiatives des consommateurs* : Une session d'études de l'A.E.P. sur l'information des consommateurs ; Une intéressante initiative de l'Union Nationale des Consommateurs Italiens ; Les consommateurs allemands et la falsification des denrées alimentaires — *Organisation du marché* : Pour l'expansion du marché des raisins de table — *Economie domestique* : Le marché des appareils ménagers ; La conservation des fruits — Savoir acheter : Les postes de radio portatifs à lampes ou à transistors ; Les stylos à bille ; La bière ; Les eaux de Cologne et de toilette — *Normalisation et Qualité* : Des nouvelles normes de conserves ; Réglementation du commerce des pommes et poires de table — *Notes d'information* — *Bibliographie*.

Publié par l'« Union Fédérale de la Consommation », 21, rue Clément-Marot, Paris (8me). Ely 98-71. C.C.P. Paris 9471-42. — Prix du numéro : 200 fr. Abonnement annuel : 1.200 fr. Six mois, 700.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

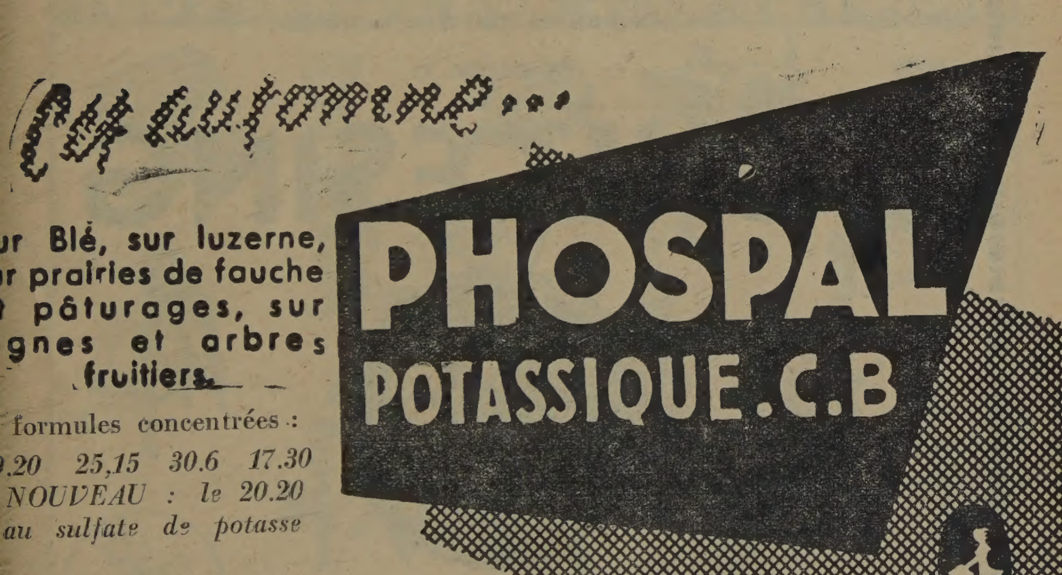
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm.
ANGERS	11	6	«	11	7	«	10	7	«	12	4	«	8	3	«	10	7	2	14	3	p
COGNAC	17	7	«	16	6	«	15	2	«	21	4	«	13	6	«	13	12	1	15	1	3
BORDEAUX	18	3	«	13	4	«	14	2	«	20	6	«	13	6	«	15	12	p	15	1	2
TOURS	10	5	«	9	5	«	10	6	«	11	5	«	9	1	«	12	9	4	13	3	1
CLERMONT-FER	14	4	«	7	4	«	6	3	«	10	0	«	19	3	«	19	10	1	15	3	2
TOULOUSE	20	4	«	18	2	«	21	2	«	22	5	«	18	11	«	18	13	p	16	4	2
PERPIGNAN	20	10	«	18	6	«	20	6	«	20	9	«	15	9	«	16	14	«	17	11	2
MONTPELLIER	21	7	«	20	5	«	21	4	«	19	4	«	19	7	«	17	12	6	14	9	5
REIMS	12	6	«	18	7	«	15	1	«	17	0	«	7	3	«	7	6	«	9	3	7
STRASBOURG	9	7	«	9	3	«	13	2	«	7	5	p	6	4	«	7	1	«	13	3	5
DIJON	10	6	«	12	7	«	12	2	«	11	3		7	4	«	14	4	«	12	2	8
NICE	20	12	«	21	12	«	28	11	«	20	11	«	15	11	«	19	11	p	16	12	4
AJACCIO	20	9	p	21	7	«	23	5	«	22	9	«	20	9	«	20	11	«	21	14	15

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 1958

ANGERS	14	4	«	14	2	11	15	7	p	14	10	1	14	7	1	12	11	2	15	13	11
COGNAC	14	1	«	12	2	3	16	7	p	15	10	p	16	6	3	13	11	6	18	14	3
BORDEAUX	14	1	«	14	1	2	17	10	p	16	11	«	18	7	3	14	11	6	16	15	3
TOURS	12	9	«	10	9	20	14	8	p	13	9	p	14	8	8	11	9	7	14	13	12
CLERMONT-FER	10	−3	p	9	6	8	15	9	1	12	3	p	10	6	3	11	7	p	13	9	3
TOULOUSE	14	1	«	13	10	p	18	11	p	15	7	«	17	7	1	13	10	1	14	15	7
PERPIGNAN	16	6	«	19	8	p	24	13	«	19	9	«	19	12	p	17	12	«	18	16	p
MONTPELLIER	16	6	«	16	8	2	21	11	«	19	8	«	15	7		19	3	«	17	5	3
REIMS	10	0	«	9	6	18	12	10	8	12	7	p	14	6	p	11	6	«	11	11	3
STRASBOURG	8	2	«	9	−5	11	12	10	8	12	5	p	9	7	p	14	6	«	8	2	p
DIJON	7	3	p	6	4	18	12	9	2	12	1	«	8	7	1	11	9	6	9	7	p
NICE	18	7	p	17	10	«	17	9	«	17	11	«	17	12	8	16	10	4	18	9	«
AJACCIO	17	6	p	19	6	p	14	11	10	18	9	«	18	9	«	18	6	p	19	6	p



en automne...
ur Blé, sur luzerne,
ır prairies de fauche
pâturages, sur
gnes et arbres
fruitiers
formules concentrées :
.20 25,15 30.6 17.30
NOUVEAU : le 20.20
au sulfate de potasse
PHOSPAL
POTASSIQUE.C.B
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
6, rue de la République - MONTPELLIER